

Mention Complémentaire Accueil - Réception

MC AR

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Gérer la réception (physique, téléphone, mail)
- Suivre les indicateurs de remplissage
- Faire des ventes additionnelles
- Gérer les plannings, équipes, réservations

Entreprises d'accueil

Les hôtels de tourisme, les résidences hôtelières, les villages vacances, les centres thermaux, les centres para-hôtelières, les résidences médicalisées.

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : baccalauréat.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
1033413	6926

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de Niveau 4 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

400 heures (sur 1 an).
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :
12 semaines en UFA,
45 semaines en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



RENOUVEAU
École Hôtelière

Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
apprentissage@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Architecture et contenu de la formation

C1 – ORGANISER

C11 - Mettre en place le processus de recherche et de traitement des informations

C2 – COMMUNIQUER

C21 – Mettre en œuvre des procédures d'accueil différencié

C22 – Mettre en œuvre des procédures de négociation

C23 – Mettre en œuvre des procédures d'information

C3 – RÉALISER

C31 – Vendre le produit chambre et les produits annexes

C32 – Mettre en œuvre et appliquer les procédures de gestion selon la réglementation en vigueur

C33 – Mettre en œuvre les procédures de remise en état du poste de travail

C4 – APPRÉCIER

C41 – Optimiser son action

Matières

- Communication
- Gestion Hôtelière
- Langue vivante A
- Langue vivante B
- Communication écrite / orale
- Travaux pratique Hébergement
- Techniques professionnelles.

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
E1 - Pratique professionnelle en français, anglais et langue vivante	5	CCF	Pratique / Oral
E2 - Étude d'une ou de situation(s) professionnelle(s)	3	Ponctuel	Écrit
E3 - Évaluation des activités en milieu professionnel et communication	2	CCF	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences : Non.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
Taux de réussite de la MC AR dans l'UFA	-	-	-	-
Taux de réussite globaux <i>Effectif présenté</i>	-	87% 2200	90% 1303	90% 1053
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	-	en cours	44%	44%
Taux de poursuite d'étude	-	en cours	50%	44%
Satisfaction globale Apprentis entrant (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	89% 600/2531	90% 365/2485	92% -	94% -
Satisfaction globale Apprentis sortant (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	-	68% 354/2400	83% -	86% -
Taux d'abandon globaux	-	14%	11%	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- BTS Management en Hôtellerie
- Restauration option « Hôtellerie »
- Licence Professionnelle CODEP HR

Débouchés professionnels :

- Hôte d'accueil
- Assistant commercial
- Réceptionniste
- Assistant chef de réception

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 7 525 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{er} année	27%	43%	53%*	100%*
2 ^e année	39%	51%	61%*	100%*
3 ^e année	55%	67%	78%*	100%*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de mars.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo
- Ligne de bus à proximité Ligne 13 STAS / Ligne L16 CHAZOT

Accessibilité P.M.R.

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Label Eco Lycée
- Certification Pix
- Certification projet Voltaire

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par l'UFA
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

- Cuisines, restaurants et bars d'application
- Chambres d'application
- Salle informatique et CDI
- Amphithéâtre
- Salle d'examen

Coordonnées de l'UFA



RENOUVEAU
École Hôtelière

Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
apprentissage@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

Référente Handicap

Tiphaine MAZER
mazer.viescolaire@lerenouveau.org

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026